WINIARSTWO DOMOWE

MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY,
POŚWIĘCONY KRZEWIENIU PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W KRAJU.
Pod redakcją WŁADYSŁAWA CIESIELSKIEGO.

Nr. 2—3. | Łódź, dnia 1 marca 1926 r. | **ROK II.**

Przedpłata roczna z przesyłką pocztową **Zł. 12**
kwartalnie **Zł. 3.**

Ogłoszenia: cała strona **Zł. 40**, pół strony **Zł. 20**, ćwierć strony **Zł. 15.** Dla stałych klijentów—rabat.

Rękopisów nie zwraca się. Przedruk rozpraw dozwolony za podaniem źródła. Prace niezastrzeżone uważane są za bezpłatne.

Adres wydawnictwa: **Łódź, ul. Sienkiewicza 4, mieszk. 9.**
Godziny redakcyjne od 2—4 po południu.

TREŚĆ ZESZYTU:

Wyrabiajmy wina dla siebie—w domu i dla swoich—w kraju!

OD ADMINISTRACJI. Wszystkich Szanownych Odbiorców naszego pisma, którzy dotychczas nie uregulowali przedpłaty za czas ubiegły, prosimy o niezwłoczne uregulowanie zaległości.

Z powodu długotrwałej wycieczki po kraju, jaką redaktor wydawnictwa podjął w celu zapoznania się ze stanem winiarstwa polskiego, zeszyt za luty uległ opóźnieniu i wydany został wspólnie z zeszytem marcowym.

Porzeczka (*Ribes*).

Dokończenie.

Dla owocowiniarzy nie obojętne jest pytanie, jakie porzeczki na wina są odpowiedniejsze. Dla domowej potrzeby, możemy używać bezkarnie porzeczek białych bądź czerwonych, w pomięszaniu, lub też oddzielnie. Natomiast produkując wina dla sprzedaży — musimy wyrzec się jagód porzeczki czerwonej, gdyż wina różowe nie wyrobiły sobie dotychczas należytej popularności w kraju. Nadto producent pamiętać musi również o tem, że porzeczka czerwona zawiera od 0,6% do 1,2% więcej kwasu od białej, co przy masowym przerobie stanowi poważną różnicę w stosowaniu do moszczów ilości cukru. W końcu pozwalamy sobie zwrócić szczególną uwagę producentów win na niedocenianą dotychczas w Polsce odmianę porzeczki czarnej, pospolicie smrodynią zwanej (rib. nigrum.) Odmiana ta, bardzo pospolita i wielce ceniona na Kresach Wschodnich i w całej środkowej i północnej Rosji, zasługuje na wielkie poparcie i rozległą hodowlę, ze względu użyteczności jej aromatycznych owoców na wina i nalewki. Krzew porzeczki czarnej jest niezwykle żywotny, wytrzymały na klimat i bardzo urodzajny. Już w drugiej połowie lutego poczyna zdradzać życie, a w następnych miesiącach, gdy inna rośliność zaledwie budzić się poczyna, smrodynia rozrasta się bujnie, dając grube chlusty, które w następnym lecie zakwitają, dając dorodne pachnące silnie jagody, o cierpkim smaku. Na surowo mało jadalna, porzeczka czarna jest niezastąpioną na wina i nalewki alkoholowe. Wyborne są z niej likiery owocowe, znane pod nazwą „nalewek kijowskich". Wina, służą do aromatyzowania win czerwonych i odpowiednio dobrane (fersznytowane) z winami z innych mało aromatycznych owoców, dają napoje o przedziwnym smaku i bukiecie. Dla tego zwracamy uwagę owocowiniarzy na owoc ten, zasługujący ze wszech miar na szerokie zastosowanie w naszym winiarstwie. Ogólnie oceniając porzeczkę, należy przyznać jej poczestne w winiarstwie miejsce ze względu łatwości fermentacji, ognistości otrzymywanego z niej produktu i dobrego smaku w produkowanych z niej napojach.

Właściciele plantacji, drobni posiadacze ziemi, sadownicy, z racjonalnej hodowli porzeczki mogą spodziewać się pokaźnych dochodów jeśli wyhodują dorodny owoc, który — rozumie się — sprzedawać należy wprost do rąk producentów win i przetworów owocowych, a nie - jak dotychczas — przekupniów i pijawek żydowskich.

Miody sycone.

Dokończenie.

Również po ustaniu burzliwego okresu fermentacji pod szpuntem, przenieść do zimnej piwnicy dla ustania się i następnie, po miesiącu, ściągnąć z mętów do innego naczynia dla dojrzewania. Wszelkie środki, zalecane dla przyśpieszenia dojrzewania win, mogą być również stosowane przy wyrobie miodów syconych. Pozostaje nam jeszcze omówienie sprawy **produkcji miodów owocowych,** oraz kwestji użycia gotowych już miodów dla dobierania (fersznytu) z owocniakami. W tych wypadkach mamy kilka dróg, którymi cel osiągamy. Możemy wytwarzać **miody owocowe** przez dodanie surowego soku owocowego w chwili nabijania naczynia fermentacyjnego przez odgotowaną już i ostudzoną brzeczkę miodową. **Wówczas otrzymamy miód owocowy.** Możemy również dolać odgotowanej i ostudzonej brzechy miodowej do naczynia fermentacyjnego, uprzednio nabitego gotowym już moszczem owocowym, zmięszanym z klersą cukrową w odpowiednim wedle cukromierza procencie słodyczy i **wówczas otrzymamy wino** owocowo-miodowe. Wreszcie możemy dodawać gotowego już, **dojrzałego (odleżałego w piwnicy) miodu do win owocowych w celu poprawy lub uzupełnienia ich smaku czy bukietu.** Wszystkie te metody są dobre i prawie jednakowo prowadzą nas do celu — poprawy i uzupełnienia szlachetności owocniaków. Z doświadczenia jednak naszego radzimy czytelnikom trzymać się ostatniego sposobu, mianowicie dobierania win owocowych czystym, gotowym już, odleżałym miodem syconym, gdyż metoda ta najłatwiej prowadzi do celu. A wykonujemy operację taką w ten sposób, że dobieramy uprzednio — sposobem próby — małą ilość

napoju, przeznaczając np. litr wina na ten cel. Wygodnie się to robi w małych naczyniach podzielnych, używanych w laboratorjach przez chemików i aptekarzy. Jeżeli na litr wina, dodaliśmy decilitr miodu syconego i tak dobrany płyn zadowolił nasz gust, wtedy dodajemy z prawej strony cyfr potrzebną ilość zer, reprezentujących całą ilość posiadanego wina i momentalnie mamy obliczony stosunek potrzebnych do zmięszania płynów bez potrzeby mozolnych wyliczań. Chyba nie mamy potrzeby tłumaczenia czytelnikom, że **im starszego, więcej odstałego, więc szlachetniejszego miodu pitnego do dobierania owocniaku użyjemy, tym lepsze będzie nasze wino. I vice versa.**— O sztuce dobierania win mówić będziem obszerniej w osobnym artykule, który podamy w przyszłych zeszytach naszego pisma.

Kilka słów w sprawie win owocowych.

W Ojczyźnie naszej wyrabiają wina owocowe z amatorstwa, a choć były próby produkowania na większą skalę, jednak bezowocne, ponieważ spotykały się zawsze z ostrą krytyka, a koszty wyrobu były tak znaczne, że za tę cenę można było nabyć win gronowych.

Przyczyną nieprowadzenia fabrykacji w tym zakresie było przedewszystkiem to, że wszelkie próby w tym kierunku były prowadzone albo przez osoby nie mające pojęcia o fermentacji, a więc wyrabiające te wina sposobami domowymi, często nieracjonalnymi, wskutek czego wina posiadały smaki niemiłe, albo też z braku odpowiednich urządzeń i dobrych maszyn, co wpływało nietylko na jakość produktu, ale też na cenę towaru, gdyż materjał nie został dostatecznie wyzyskany. Tak np. przy użyciu prymitywnych gniotowników otrzymujemy z danej ilości owocu 30% moszczu, gdy używając odpowiednich gniotowników i hydraulicznych pras będziemy mieli z tej samej ilości owoców 60%, a nawet przy odpowiednim technicznym postępowaniu podczas prasowania — 80%. Wobec tego jasnem jest, że przy małej produkcji nie można marzyć o produkcji taniej jeżeli wyrzucamy z wytłoczynami połowę wartości przerabianego materjału.

Aby otrzymać dobre wino owocowe powinniśmy używać odpowiednich i zdrowych owoców, które swym składem chemicznym, zapachem i smakiem nadawałyby się najlepiej do takiej produkcji i wytwarzały w winie pożądane własności. Przecież i wina gronowe, zależnie od odmiany winorośli i od miejsca, są różnej jakości. Mamy więc wina: węgierskie, francuskie, reńskie, włoskie, greckie, krymskie i t. p. a wszystkie one różnią się nietylko nazwą, lecz swoistym smakiem. Widzimy więc, jak same nazwy wskazują, że klimat i odmianą owocu wpływają ogromnie na dobroć produktu. Następnie największy wpływ wywiera na wytworzenie się dobrego smaku i aromatu w winie czas zbioru owoców, na co z powodu braku odpowiednich plantacji fabrykanci dotąd nie są w stanie zwracać należytej uwagi i muszą przerabiać taki materjał, jaki mogą nabyć na rynku lub u sadowników, którym zależy na jaknajwcześniejszym sprzęcie owoców z drzew. Powszechnie wiadomo, że owoc, dojrzewając, staje się z każdym dniem coraz słodszym, a mniej kwaśnym, nabiera więcej aromatu i lepszego smaku, a traci kwasowość, na odpowiedniej ilości której najwięcej nam zależy. Mając własne ogrody, możemy łatwo przez odpowiednie próby w miarę dojrzewania owocu badać go, a gdy nadejdzie pora właściwego zbioru, zrywać i przerabiać wtedy, gdy owoc ma najwięcej cukru potrzebnego dla wyprodukowania dobrego wina. Unikamy w ten sposób niepotrzebnego, czasami nadmiernego, rozcieńczania moszczu wodą. Jeżeli użyjemy do przerobu owoców niedojrzałych, kwaśnych, będzie to jednym z głównych powodów, że otrzymane wino będzie bez należytego smaku. Przeciwnie, przy użyciu owocu należycie dojrzałego zyskujemy bardzo na smaku, a również i na słodyczy, bo im więcej podczas dojrzewania nazbiera się w owocach cukru, tem mniejszy koszt wyrobu. Przy prowadzeniu powyższych prób pozbywamy się też kłopotliwego nieraz dokwaszania moszczu, jeżeli owoce przejrzały i zawierają za mało kwasu. Są owoce np. porzeczki, najwięcej używane na wina w domowej produkcji, które pomimo pełnej dojrzałości, zawierają jeszcze tyle kwasu, że zmuszeni jesteśmy zawsze moszcz z nich rozcieńczać wodą, lecz i w tym wypadku przez dotrzymanie owocu na krzewach zyskujemy materjał,

z którego wina będą daleko lepsze. W przeciwieństwie do tego niektóre owoce, jak gruszki, zawierają zamało kwasu i do przeróbki musimy umyślnie je używać niezupełnie dojrzałe, lub też mieszać z owocami kwaśnymi. W zasadzie powinniśmy jaknajbardziej unikać rozcieńczania moszczu wodą, ponieważ w takich moszczach, zawierających mniej ciał ekstraktownych, drożdże nie znajdują dobrego podłoża dla należytego rozwoju, słabną i wytwarzają produkt mniej smaczny. Prowadzić fabrykację win w powyższy sposób mogą ci, którzy posiadają swoje własne lub dzierżawione większe ogrody z przewagą pewnych gatunków drzew i krzewów owocowych, które przy tych samych warunkach klimatycznych na wszystkich drzewach i krzewach dojrzewają prawie jednocześnie. Tylko przy większej ilości tego samego gatunku owocu opłaca się ponosić pracę i koszt częstego badania dojrzewających owoców. W winnicach, prowadzonych celowo nie rozpoczynają winobrania „na oko", lecz po odpowiednich badaniach zawartości cukru i kwasu, które wykazują, kiedy dane winogrona nadają się najlepiej do przeróbki, by otrzymać produkt o pożądanych własnościach. Niemniej ważnym warunkiem do otrzymania dobrych win będzie użycie odpowiednich i silnych drożdży. Zawdzięczając bowiem dobrym drożdżom przebieg fermentacji jest normalny: cukier bez przerwy jest przerabiany na alkohol, ciecz się klaruje i we właściwym czasie możemy zlać z osadu młode wino. Najgłówniejszym zadaniem dobrych drożdży jest spotęgowanie w winie pożądanego smaku i niedopuszczanie do rozwoju obcych mikroorganizmów, które psują fermentację i nadają zły smak całemu produktowi. Jak ważne jest użycie zdrowych i silnych drożdży może służyć fakt, że nawet koniak, otrzymany z nienormalnego wina, nie będzie tej samej jakości, co z wina zdrowego o dobrym smaku i przyjemnym aromacie, a zdawałoby się, że dystylując wino dla otrzymania etylowego spirytusu, o który łącznie ze związkami aromatycznemi w danym wypadku najwięcej nam się rozchodzi, powinien być takowy czystym. Nawet przy wyrobie śliwowicy zwracają ogromną uwagę na jakość i odmianę (rasę) drożdży. Na jakość wina wpływa też: dobre ustawienie moszczu, przeprowadzenie energicznej fermentacji, zlanie wina z nad osadu drożdży,

wytrzymanie i butelkowanie. Te stadja powinny być znane każdemu, kto wyrabia wina. Za pomocą cukromierza, kwasomierza i ciepłomierza dowiadujemy się, co brak moszczowi i stosownie do potrzeby dodajemy brakujące składniki. Nadmienię jeszcze, że moszcze poddane fermentacji w większych naczyniach o pojemności kilku tysięcy litrów, robią równiej, a otrzymane wino będzie zawsze smaczniejsze. Do przechowywania wina najlepszymi okazały się dębowe beczki, które, pomijając właściwe przygotowanie przed wlaniem wina, powinny być, aby nadać produktowi odpowiedni smak, ze zdrowego starodrzewia z górzystych miejscowości. Pomijanie wyżej wspomnianych warunków przy wyrobie win owocowych było główną przyczyną niepowodzenia fabrykacji w tym zakresie. A więc jeżeli uchwycimy odpowiednią chwilę podczas dojrzewania owoców, zbierzemy je podczas pogody, ustawimy odpowiednio moszcz co do zawartości cukru i kwasu, dodamy do moszczu zdrowych, silnych i właściwych drożdży, a sama robota będzie czystą i celową, to otrzymamy wino dobre. Z powyższego widać, że fabrykacja win owocowych może się rozwinąć tylko wtedy, jeżeli będzie połączona z sadownictwem, t. j. będzie posiadać swoje własne lub dzierżawione sady z jaknajwiększą przewagą jednego gatunku drzew lub krzewów owocowych. W takich bowiem tylko warunkach przerobienie możnaby prowadzić racjonalnie, co opłaciłoby się przy większej przeróbce jednego i tego samego gatunku. Taka fabryka, przerabiająca głównie swoje owoce, stosownie do odmiany drzew, krzewów i miejscowych warunków klimatycznych, dawałaby na rynek wina owocowe o odrębnych własnościach, które wyrobiłyby jej zbyt i odpowiednią markę. Do wyrobu zatem win powinny być używane głównie owoce swoje, a z nabytych tylko doborowe, resztę zaś owocu, t. j. kupionego taniej w gorszym gatunku łącznie z własnym, otrząśniętym przez wiatry i niedojrzałym, więc niezdatnym bezpośrednio na wino, możnaby przerobić na spirytus owocowy, który służyłby, do alkoholizowania win słabych. Kwasowość owocu w danym wypadku wpływałaby tylko na dobroć spirytusu owocowego, ponieważ kwasy podczas destylacji łączą się z alkoholem

i wytwarzają aromatyczne etery, które nadawałyby spirytusowi ewentualnie alkoholizowanemu winu przyjemny smak i aromat. Czy rozwój tej gałęzi przemysłu rodzimego będzie pożytecznym dla naszej ojczyzny? Możemy odpowiedzieć, że tak, ponieważ przy rozwoju wytwórni owocowych:

1) Otrzymujemy własny, stosunkowo niedrogi, naturalny i zdrowy napój.

2) Rozpowszechnieniem użycia win owocowych przyczynimy się do zmniejszenia pijaństwa.

3) Prawie darmo moglibyśmy dawać rolnikowi wytłoczyny owocowe, co przyczyniłoby się do zwiększenia ilości żywego inwentarza w gospodarstwach, a ziemia byłaby w lepszej kulturze.

4) Ojczyzna nasza pokryłaby się siecią większych ogrodów i plantacji owocowych.

5) Zawdzięczając wydobyciu większej ilości pestek, przyczynimy się do powiększenia szkółek owocowych, które stale odczuwają brak materjału.

Muszę tutaj z dumą zaznaczyć, że mamy już u siebie kilkadziesiąt wytwórni win owocowych, z których niektóre mają nowoczesne urządzenia i wypuszczają wina, nie ustępujące wyrobom zagranicznym. Zawdzięczając wysiłkom wytwórców, pierwszej wystawie win owocowych, jaka odbyła się w kwietniu b. r. w Warszawie i prasie, społeczeństwo i kupiectwo nasze powoli nabiera przekonania do tej gałęzi rodzimego przemysłu.

Potrzeba tylko jeszcze nieco przyzwyczajenia do codziennego spożywania win ze strony konsumentów, a sprawa pójdzie zupełnie pomyślnie.

KADE, Chełmża.

Zużytkowanie wytłoczyn owocowych w Polsce.

W styczniowym zeszycie Winiarstwa Domowego p. Kade zapoznał czytelników z sposobami zużytkowania wytłoków owocowych przez francuzów. Nie można dziwić się, że w tym kraju wytłoki winogroncowe i owocowe są w pogardzie i producenci win starają się pozbywać tych odpadków możliwymi sposobami, gdyż Francja jest prawie że największym światowym producentem win i jabłeczników i wskutek tego odpadków przy tłoczeniu moszczów wytwarza niepomierne ilości. Ponadto, samo wytłaczanie soków jest u francuzów posunięte do najwyższych granic intensywności i dla tego wytłoki francuskie nie mogą zawierać tak wysokich procentów materjału użytkowego, aby mogły być dodatkowo przerabiane na inne cele. Są to poprostu wyługowane do możliwych granic i wytłoczone w nadzwyczaj silnych tłoczniach — przeważnie mechanicznych — do suchości prawie, jałowe łuski winnej jagody, lub też łupiny owocowe.

Inaczej jednak wygląda sprawa z wytłokami owocowymi u nas. Nie posiadamy tak dokładnie zbudowanych tłoczni, przy pomocy których moglibyśmy miazgę owocową wytłoczyć zupełnie. Oprócz tego winiarstwo polskie jest dotychczas w stanie tak pierwotnym, że wytłoczyn owocowych w kraju zupełnie nie widać i o tem, aby produkt ten widocznym był w większych ilościach — niema jeszcze mowy. Nawet przy fabrykacji soków i win owocowych fabrycznym sposobem, wytłoki ukazują się tak skąpo, że o tem, aby produkt ten mógł być zbywany na paszę dla hodowców zwierząt domowych, nie może być mowy. Wytłoki są u nas jeszcze produktem cennym. To też godne są zastanowienia sposoby najkorzystniejszego wyzyskania wytłoków w następnej fazie już po wyjściu z tłoczni. Zależy to w pierwszym rzędzie od rodzaju owocu, z którego wytłoki posiadamy. Z wytłoków jabłecznych i gruszkowych niewiele bywa korzyści, gdyż nie posiadają one ani dużej ilości słodyczy, ani wydatnych aromatów. Dla tego takie wytłoki należy przerabiać jedynie na

octy owocowe, do czego znakomicie się nadają. Wytłoki malinowe bywają bardzo dobre dla wyrobu nalewek malinowych na okowicie, z których w dalszej fazie można, przy pomocy syropu z cukru, przyrządzać likiery (nalewki), wyborne po odstaniu się przez kilka miesięcy. Również doskonałe nalewki likierowe możemy otrzymywać z wytłoków z jagòd porzeczki czarnej, smrodynią zwanej (ribes nigrum). Likiery takie należą do bardzo aromatycznych. Wytłoki z jagody czarnej leśnej, wysuszone i zachowane w apteczce domowej, są znakomitym środkiem leczniczym w dysenterjach i wszelkich rozstrojach przewodu pokarmowego. W większych ilościach wytłoki te nadają się również do wyrobu octów. Wytłoki z jagód głogu, ususzone, mają własności moczopędne i jako odwar są skuteczne w cierpieniach nerek i pęcherza. Wreszcie wytłoki z wisien nadają się również na nalewki spirytusowe i likierowe, dając słynne w dawnej Polsce ratafje (wiśniaki). Niezależnie od wyżej wyszczególnionych sposobów zużytkowania tych odpadków, mamy możność przyrządzania z wytłoków napojów owocowych, bezalkoholowych, przygotowywanych przez wygotowanie i zafermentowanie z dodatkiem cukru, drożdży winnych i dla uwydatnienia smaku — różnych aromatów. Napoje bezalkoholowe z wytłoków owocowych, dobrze przygotowane, są wielce lubiane w dniach upalnych i w każdym domu, w którym wytłoki w lecie się znajdą, przygotowywane być powinny. Warunkiem jednak nieodzownym dobrego darzenia się wszelkiej przetwórczości owocowej z wytłoków jest to, aby te ostatnie były użyte w stanie świeżym i niezepsutym. Jeżeli dopuścimy, że w wytłokach owocowych wskutek leżenia na powietrzu wśród upalnego lata wkradnie się zgnilizna lub pleśń, wówczas produkt do dalszej przeróbki będzie nieprzydatny. Nawet ocet, wyrobiony z podobnego zepsutego produktu będzie odrażający w smaku i do spożycia nieprzydatny. Z tym należy się bardzo liczyć, gdyż w razie użycia do przerobu zepsutego produktu stracimy nietylko czas i pracę, lecz i dodatki, jakich przy przerobie wytłoków użyliśmy, a w pierwszym rzędzie cukier i alkohol — obydwa obecnie dość wysokocenne.

Ściąganie win.

Jedną z niezmiernie ważnych czynności w gospodarstwie piwnicznym jest zlewanie win z osadów, w języku winiarzy pospolicie **ściąganiem** zwane. Czynność ta ma dla sprawy dojrzewania młodych win wielorakie znaczenie i dla tego dokonywaną być musi umiejętnie i z zachowaniem należytych reguł i ostrożności. Młode wina już po pierwszej fermentacji gromadzą drożdże, które grubą warstwą osadzają się na dnie, tworząc tak zwany „lagier". Ażeby niedopuścić możności zagnieżdżenia się w tej zbitej masie szkodliwych bakterji, ściągamy wino do czystego naczynia, a drożdże, dla odstania się ostatecznej ilości płynu, zlewamy do opowiedniej wielkości gąsiora, zkąd po powtórnem ustaniu się łatwo cienką rurką gumową zlewany resztę wina, osad zaś sam możemy jeszcze spotrzebować jako materjał na ocet. Wina z drożdży zlanego używąmy dla dopełniania beczek. Musi ono być jednak czyste, bez mętów, które starannie przez zlewanie lub przesączenie oddzielić należy. Pamiętać trzeba, że wino, zwłaszcza młode, powinno posiadać kwas węglany, gdyż jeśli tego dobroczynnego gazu się pozbędzie, będzie zwietrzałem i niesmacznem. Z drugiej znów strony chodzi o to, aby **wina młode w czasie ściągania wystawione były na dobroczynny wpływ tlenu** z powietrza — rozumie się — powietrza **czystego,** niezakażonego bakterjami, któreby jakąkolwiek chorobę do napoju wnieść mogły.

Jak to przy ściąganiu pogodzić? Wszak wiemy, że kwas węglany przy wystawieniu płynu na działanie powietrza momentalnie się ulatnia i jeśli wino nie będzie zawierało w sobie składników do wyrobienia świeżych zapasów tego dobroczynnego gazu, pozostanie — pustym. Z drugiej znów strony, jeśli będziemy ściągali wina w naczyniach zamkniętych o tyle szczelnie, że kwasu węglanego nie uronimy, to zato nie będziem też mogli poddać płynu pod działanie tlenu z powietrza i w rezultacie cel ściągania, przyspieszenie dojrzewania wina, będzie

zupełnie chybionym. Otóż pomysłowość ludzka znalazła na to doskonałe sposoby, które oddają nam przy ściąganiu te usługi, że i kwasu węglanego wino nie traci i na wpływ powietrza dostatecznie wystawiane bywa i bakterje dostępu nie mają. W dodatku sposób to bardzo prosty, nie wymagający ani specjalnych kosztownych przyrządów, ani skomplikowanych przygotowań. Sposobu tego używamy w własnej piwnicy i jest on po części naszym pomysłem, a polega na następującej manipulacji. Wiadomo przedewszystkim, że kwas węglany tym łatwiej się ulatnia z danego płynu, im płyn będzie cieplejszy i im cieplejszą będzie temperatura otaczającego powietrza. Prosty przykład: szklanka piwa z lodu długo perlić się będzie; takie samo piwo ciepłe - zwietrzeje w minucie. Urządzamy się zatem w ten sposób, że wino do ściągania przeznaczone, staramy się o ile możności oziębić. Jeżeli potrzebujem dopełnić **ściągania w czasie upalnego lata,** czego — nawiasem dodamy — **unikać zawsze winniśmy** z powyższego właśnie względu, że temperatura bywa wysoką i myrjady drożdży znajdują się w powietrzu — wtedy wino ochładzamy do możliwego minimum przez wstawienie do chłodnej piwnicy, lodowni, lub też wniesienie do piwnicy większej ilości lodu w naczyniach, który tając czas dłuższy odbiera winom znaczny procent cieplika. Kiedy mamy już pewność, że wino ochłodziło się należycie, przystępujem do operacji ściągania.

Pozostaje nam teraz objaśnić sposób wystawienia ściąganego płynu na działanie powietrza, któreby jaknajwiększy wpływ na wino wywrzeć mogło i jaknajwiększą ilość tlenu do niego wprowadziło. Cel taki osiągamy przez przelewanie wina do świeżego naczynia zgóry, aby płyn się mocno burzył i rozpryskiwał w naczyniu. Aby oba te cele osiągnąć, urządzamy się w praktyce następującym sposobem. Przedewszystkiem, aby uniknąć kłopotliwego ochładzania wina sztucznymi sposobami, a więc przenoszenia do lodowni etc. — wogóle niepotrzebnego poruszania i mącenia płynu, staramy się **ściągać wina w czasie chłodnej pory roku , zatem późną jesienią, w zimie i wczesną wiosną, zaniw ciepła nastąpią.** Jest to jedyny czas, do ściągania najodpowiedniejszy. Następnie, do ściągania urządzamy sobie odpowiedni lewar,

o tyle szczelny, że nie będzie zbyt łatwo wypuszczał kwasu węglanego, jak również niedopuści do wina bakterji, a zato czyste świeże powietrze ma do naczynia z winem ściąganym zupełny dostęp. Sam proces ściągania urządzamy w tym celu tak: bierzemy szklaną rurkę odpowiedniej grubości, mającą naprzykład centimetr średnicy w otworze i zginamy, w połowie długości, nad lampką spirytusową pod kątem otwartym lub prostym. W miejscu zgięcia przewiązujem mocno sznurkiem, z którego w dalszym ciągu wiążem dość obszerną pętlę i za pomocą tej pętli zawieszamy rurkę na grubym kiju umocowanym prostopadle w ciężkiej desce lub stosownie zbitym z dwóch drewien krzyżu, aby stał mocno. Dobrze jest porobić na kiju odpowiednie wcięcia, aby sznurek z rurką można było, w miarę potrzeby, zawieszać wyżej lub niżej. Na końce rury szklanej naciągamy odpowiedniej długości — stosownie do głębokości naczyń — rurki gumowe i nasz lewar gotowy. Rurki gumowe nabywamy w składach wyrobów gumowych. Najlepsze bywają z gumy czerwonej, w palcach zupełnie miękie, jakby z jedwabiu zrobione. Guma szara prędzej kruszeje. Przed użyciem należy gumę dobrze wewnątrz wymyć w letniej (niegorącej) wodzie z sodą, aby wydzielić kalafonję, którą rurka wewnątrz bywa wypudrowaną. Uskutecznia się to przez rozcieranie rurki w palcach i ciągłe przelewanie. Następnie przez cały złożony lewar przelewamy nieco czystego spirytusu w celu zdezynfekowania i używamy narzędzia do ściągania.

Naczynie z winem, a więc beczkę czy gąsior szklany, umieszczamy na wysokiej podstawie, czy to na legarach, czy też na stole i tuż przy naczyniu ustawiamy nasz słupek z lewarem o tyle wysoko, aby rura szklana unosiła się ponad szpuntem, do którego zapuszczamy jeden koniec rurki gumowej. Jeżeli wino ściągamy z gąsiora o tyle przejrzystego, że widzim jak daleko osad (lagier) sięga, możemy rurkę umieścić odrazu na takiej wysokości, aby koniec jej zawisł nad mętami tak, iż tych ostatnich z płynem zabierać nie będzie. W tym wypadku rurkę umieszczamy w otworze szpuntu mocno za pomocą zawinięcia w czystą watę apteczną, która **będzie stanowiła przepuszczalną zaporę, przez którą powietrze wolno przeciskać się może, mikroby zaś dostępu mieć**

nie będą. Urządziwszy w ten sposób jeden koniec lewaru, podstawiamy niżej czyste naczynie, do którego wino ściągnąć zamierzamy, pod drugi koniec a raczej pod drugą rurkę gumową, z której wyciągamy ustami powietrze, a gdy wino się pokaże— zapuszczamy koniec rurki do próżnego naczynia, lecz już nie do dna, a tylko tak wysoko, aby wino z rurki ściekało do naczynia strumieniem z góry, tworząc bryzgi i pianę. Jak poprzednią rurkę, tak również i tę opatrujem w szpunt z waty, aby powietrze przedostawało się przez ostatnią, a mikroby dostępu do wina nie miały. Niektórzy radzą nasycać watę gliceryną w której kwas salicylowy rozpuszczony został. Wiadomo, że ostatni jest środkiem bakterjobójczym, więc w danym wypadku wata przepojona takim specyfikiem ma być skutecznym środkiem odkażania powietrza, do wina dochodzącego. Dla nas wystarczała zawsze zwykła wata apteczna. Pozostaje teraz zwracanie pilnej uwagi na działanie lewaru, przez który wino spływać będzie nadół nieprzerwanym strumieniem dotąd, aż odkryje się koniec rurki w górnem naczyniu wiszącej. Wtedy ściąganie przerywa się. Baczyć należy, aby naczynie napełnione zostało pod sam szpunt. Wtedy korkujem wino mocno i na właściwem miejscu ustawiamy. Resztę mętów — jak wyżej mówiliśmy — zlewamy do mniejszego i wysokiego gąsiora, z którego, w miarę ustania się mętów, resztę wina ściągamy cienką rurką gumową. Rurki gumowe należy trzymać czysto i nie łamać ich przy przechowaniu, lecz **zwinąć lekko w krąg,** bacząc żeby nie robić załamań, następnie przewiązać luźno tasiemką i ułożyć w pudełku lub w szufladzie, gdzie spokojnie leżą do następnego użycia. Tak przechowane rurki latami całymi przetrwać mogą, podczas gdy poskręcane i poprzełamywane najczęściej w takiej pozycji pozostają na zawsze i płynu przez takie załamania już przepuszczać nie będą. Lewar szklany zawieszamy na wysoko wbitym gwoździu w piwnicy lub winiarni, gdzie najlepiej bywa zabezpieczonym od rozbicia.

Wina starsze, które są już bliżej swej dojrzałości, zatem mniej kwasu węglanego zawierają, ściągamy w podobny sposób, jednakże z tą różnicą, że nietylko nie wypuścimy tej skąpej ilości kwasu węglanego, jaką wino posiada, lecz jednocześnie nie wystawiamy wina na działanie powietrza, z którego za-

czerpnięty tlen mógłby rozpocząć proces cofania wina wstecz, co łatwo nastąpi, jeżeli wino przy ściąganiu straci te resztki kwasu węglanego, jakie jeszcze dotąd posiadało. Zatem tego rodzaju wina ściągamy tak, że wino do świeżego naczynia spływać będzie nie w stanie wzburzenia, tylko spokojnie, po ścianie naczynia. Osiągamy to tym sposobem, iż **koniec rurki odprowadzającej wino zapuszczamy do samego dna naczynia.** Wtedy wino spływa zupełnie spokojnie, zachowując znajdujący się w niem kwas węglany, podczas gdy powietrze nie wywiera już tyle wpływu, ile przy wyżej opisanym ściąganiu, przy którym płyn spada długim strumieniem.

W końcu nadmienić wypada, że regułą dla nas być powinno ściągać: wina młode i lekkie raz po burzliwej fermentacji zaraz po sklarowaniu się, a następnie co pewien czas, w miarę osadzania sie drożdży. Dla tego rodzaju win **wystarczają zwykle dwa, najwyżej trzy ściągania;** wina tłuste, ekstraktowne, których dojrzewanie na lata jest rozłożone, ściągamy z początku częściej, głównie dla pozbawienia osadu z drożdży, **zwykle raz w rok w porze chłodnej,** a w miarę dojrzewania raz na lat parę. Wskaźnikiem w tym względzie może być dla nas w pierwszych latach dojrzewania wina pewne **zamglenie się tegoż,** co jest dowodem, że pewna część białka weszła w stan nierozpuszczalny, a więc tlen wessany podczas poprzedniego ściągania został już chemicznie uwięziony i wino dla dopełnienia swej dojrzałości **nowego zapasu tlenu** potrzebuje. W starszym wieku wina zwykle pozostają zupełnie klarownymi i rzadziej też ściągania wymagają. Wobec tego, że młode nasze owocowiniarstwo nie prędko zapasów takich win się doczeka, zatem i z tego rodzaju ściąganiem nie będziem mieli do czynienia. Zanim zaś tych błogich czasów doczekamy, prawdopodobnie tegoczesna enochemja łatwiejszych sposobów przyspieszania w dojrzewaniu naszych win nam dostarczy.

Przystępujemy obecnie do omówienia ostatniej czynności w rozdziale niniejszym wymienionej, do **mieszania win,** w języku kiprów z niemiecka „fersznytem“ zwanego. My to bardzo dobrze polskiem „dobieraniem“ win zastąpić możem,

gdyż tego wyrażenia do dziś dnia używamy. O wódce, którą wodą rozprowadziliśmy, mawiamy: wódka jest **dobraną.** Zatem zamiast mówić z żydowsko-niemiecka „fersznytować“, możem ten termin naszem „dobieraniem win“ doskonale zastąpić.

Sztuczny sposòb wyrabiania starego „wina“.

Chemik francuski Henry Charles wywołał w świecie kulinarnym przewrót. Przed kilku dniami pisma zagraniczne przyniosły krótką notatkę o jedynym w swoim rodzaju sposobie, który młode wina przerabia na wina stuletnie. Notatka ta miała pozory bluffu, obliczonego na dostarczenie sensacji smakoszom wszystkich krajów. Ostatnio jednak twórca nowej metody „postarzania wina“ ogłasza w jednem z pism francuskich sposób, w jaki przeprowadza swoje doświadczenie. Oto bierze on butelkę wina młodego i poddaje ją działaniu prądu elektrycznego. Cały eksperyment trwa trzy godziny. W pierwszej godzinie „próby elektrycznej“ w butelce nie zachodzi jeszcze proces fermentacji. Następuje jedynie wydzielanie się substancji obcych, t. zw. fuzli, a dopiero w dwuch następnych godzinach odbywa się właściwy proces, na który dotychczas trzeba było czekać 100 lat.

Po trzech godzinach, gdy otworzono butelkę i badano smak wina, wszyscy eksperci doszli jednogłośnie do przekonania, że wino to ma smak starego, wystałego, stuletniego wina.

Tym sposobem wynalazek chemika francuskiego uczyni przewrót w fabrykacji wina i obniży ceny starych gatunków.

Tak piszą gazety. Nam się zdaje, że sprawa podobnego fałszowania win jest nie tak łatwą i prostą, jak p. Charles dowodzi. Stosowanie elektryczności w winiarstwie nie jest przecież nowością i eksperymenty takie są już winiarzom znane od szeregu lat. Najważniejszą zaletą elektryzacji wina jest zmiana smaku win, które po przepuszczeniu prądu nabierają rzeczywiście smaku win odleżałych. Lecz elektryczność nie może nadać winu tych leczniczych własności, jakich nabywa

napój przez szereg lat odleżenia się, a czego żadna sztuka nie jest w stanie zastąpić. Jesteśmy też zupełnie pewni, że — o ile medycyna wielce gorliwie zaleca stosowanie starych, odleżałych win przy potrzebie wzmocnienia organizmu wyniszczonego ciężką chorobą ozdrowieńca, o tyle żaden lekarz nie będzie miał tego zaufania do wina, sfabrykowanego przez p, Charlesa. **Czas i jedynie tylko czas może dla win być tym potężnym czynnikiem, który wyrabia w nich cenne dla organizmu ludzkiego lecznicze i wzmacniające własności** i — zdaje nam się — żadna sztuka dokazać tego nigdy nie potrafi.

Ostrzeżenie.

Pewien aptekarz, mający „laboratorjum" chemiczno—farmaceutyczne" w pewnej miejscowości w Małopolsce Zach., ogłasza się w prasie z zaofiarowaniem przepisów na sposoby wytwarzania nowym sposobem „wyborowego wina" ze zboża. Za dostarczenie takich przepisòw za zaliczką pobiera ten pan po 10 złotych, a próby gotowych win wysyła za 25 zł.

Niechaj nikt nie wierzy w podboną szarlatanerję. Nasi panowie aptekarze nie są cudotwórcami, aby ze zboża wytwarzali „djetetyczne wytrawne, tokajskie, tokaje stare, malagi i wyborowe szampany" — jak zapewnia ów „magister". Uczciwy wynalazca czegoś pożytecznego, dzieli się z ludzkością swą wiedzą bezinteresownie, kontentując się moralną nagrodą, którą pozostawia historji do wyrokowania. Tacy, którzy z czegoś wymyślnego pragną wyciągnąć korzyści przez nabieranie naiwnych, niechaj pamiętają, że to robota na krótką metę i że prędzej czy później na oszustwie ludzie się poznają i za krzywdę swą — przekleństwem tylko oszusta potraktują. Winiarstwo nie jest dzisiaj żadną czarodziejską sztuką. Wiemy dobrze co można zrobić z winogrona, co z jagody czy z owocu, wreszcie co można zrobić ze zboża, lub z ziemniaków. Poco więc zawracać głowy ludziom z szampanem ze zboża, kiedy to nigdy szampanem być nie może, a najwyżej kwasem chlebowym, czy zbożowym, jaki od dawna w Rosji wyrabiają.

Z bibliografji.

Bartnik Wielkopolski, organ Związku Wielkopol. Towarzystw Pszczelniczych w Poznaniu. Zeszyty za styczeń i luty zawierają ważniejsze prace: Podkarmianie pszczół wśród zimy. Przesadzanie pszczół z uli prostych do ramowców. Informacje z Zebrań. Wiadomości ze stacji obserwacyjnych. „Rój czy pień". Bartnictwo Śląskie. Kilka uwag w sprawie artykułu „Życie pszczół w zimie" i wiele innych.

Bartnik Postępowy, organ Związku Pszczelniczego we Lwowie, zeszyt za styczeń zawiera: Hodowla matek. Przepisy urządzania pasiek w lasach państwowych O pochodzeniu spadzi. Korespondencje z pasiek. Przegląd czasopism. Roboty w pasiece. Notatki, informacje i t. p. wiadomości.

Sad i Pasieka. Kwartalnik. Miechów Artykuły: Przyczynek do hodowli matek pszczelich. Glicyna (Visteria chinensis) roślina miododajna. Unifikacja pszczelnictwa w Polsce. Wiosenne czynności w pasiece. Rozmaitości.

Rolnik i Zagroda. Tygodnik ilustrowany, poświęcony wszelkim gałęziom wiedzy, potrzebnej małorolnym gospodarzom i plantatorom, bogato ilustrowany. Oprócz prac i artykułów fachowych zawiera wiele prac historycznych i ogólnokształcących.

Powyższe pisma, ze względu na doborowe siły redakcyjne, piękne ilustracje i pouczające artykuły, zasługują na gorące poparcie ogółu polskiego.

Odpowiedzi redakcji.

Zakład Technologji i Produktów Spożywczych Politechniki Warszawskiej, oraz *Instytut Technologji Rolniczej w Dublanach pod Lwowem.* Serdecznie dziękujemy za zwrócenie uwagi na wydawnictwo nasze i szczere słowa zachęty do dalszej pracy. Prosimy o łaskawe poparcie poczynań naszych, czego bardzo nam potrzeba wobec tego, że z innej strony całe szeregi wrogów starają się pracę naszą paraliżować. Prosimy uprzejmie o współpracę.

Związek Wytwórców Win w Polsce. Warszawa. List panów z dnia 4-go lutego r. b. umieściliśmy... w koszu. Prosimy w dalszym ciągu nie zwracać się do nas z żadnymi, w mentorskim tonie redagowanymi, elaboratami, gdyż żadnych listów przyjmować nie będziemy i z Zarządem Związku, który w ciężkim trudzie naszym nad podźwignięciem winiarstwa polskiego próbuje rzucać nam kamienie pod nogi, żadnych stosunków nadal utrzymywać nie pragniemy.

* * *

Wszystkich czytelników pisma naszego, którzy zapytywali nas o źródła nabywania drożdży winnych rasowych, zawiadamiamy, że drożdże takie dostarcza **Instytut Technologji Rolniczej w Dublanach pod Lwowem** pod postacią płynnych szczepionek po cenie około 5 zł. za 150 gr. porcję, wraz z opisem użycia.

Zakł. Druk.-Intr. B. Kazulak, Łódź, Al. Tad. Kościuszki 37.